



**2022**



All'amico chef **Alfonso Porpora** che ha sempre reso proficui e gioiosi i momenti di collaborazione e confronto

Antonio, Oscar, Luigi e Diego Leonessa

Di anno in anno, come di consueto, ci avvaliamo della collaborazione di chef che, con la loro riconosciuta professionalità, riescono ad esaltare le qualità della nostra pasta, che da sempre è protagonista insuperata dei vostri momenti migliori trascorsi a tavola. Quest'anno gli chef della ventisettesima edizione sono: **Erminia Cuomo/Antonio Balestrieri, Claudio Napoletano, e Ciro Sicignano** che con i loro suggerimenti contribuiranno al vostro "anno di buona tavola". A loro ed alle direzioni delle rispettive strutture che ci hanno ospitato,

vanno i nostri più sentiti ringraziamenti per la competenza e la passione con cui hanno lavorato a questo progetto. Siamo grati al sommelier **Emanuele Izzo**, delegato Ais penisola sorrentina e Capri, il quale ci guiderà con la sua conoscenza ed esperienza nella scelta dei vini da abbinare alle varie proposte degli chef. Vi ricordiamo che le porzioni riportate nelle ricette sono per quattro persone.

Ringraziamo coloro che, a vario titolo, hanno contribuito alla realizzazione di questa edizione: **Michele Calocero, Nino Carpentieri, Alfonso Cioffi, Consiglia, Luisa Del Sorbo, Valentina Di Mauro, Giuseppe Durante, Pietro Ferraro, famiglia Fiorenza, Giulia, Rosalba Lombardi, Federico Pisciotta, Francesco Romano, Fabio Zingone.**

#### **Fior di Grano**

È il frutto di un percorso di qualità che coinvolge l'intera filiera della pasta. La linea "Fior di grano" è una pasta prodotta da grano 100% campano, coltivato a Vallesaccarda, in provincia di Avellino, da piccole aziende agricole, tra cui la nostra, per poi essere pastificata nel rispetto della tradizione pastaia napoletana: mescolando delicatamente la semola con l'acqua e l'impasto così ottenuto

viene fatto passare attraverso trafilè di bronzo (che conferiscono alla pasta una superficie ruvida e porosa), infine l'essiccazione viene fatta su telai a bassissima temperatura 40°/45° con durata di 40/60 ore secondo i formati. Il progetto nasce nel 2004 ed ottiene il riconoscimento di **Sapori di Campania** imprese di pregio per prodotti di pregio, certificato dalla Regione Campania. Nel 2018 si arricchisce con l'adesione al disciplinare

di produzione del **Consorzio Metodo Nobile**, che definisce i parametri che influenzano il gusto del cibo ed i fattori che ne determinano i livelli di qualità. Il motto è *Meglio Meno* cioè, meglio abbassare le quantità prodotte per fare la qualità. Tutto questo per ritrovare nel piatto il sapore dei nostri grani e tutti i loro valori nutrizionali ed organolettici.

*Fior di Grano*

100% CAMPANO

52

**1 Sab**

S. Maria Madre di Dio

**2 Dom**

SS. Nome del Signore, S. Basilio

01

**3 Lun**

S. Genoveffa

**4 Mar**

S. Ermete

**5 Mer**

S. Amelia

**6 Gio**

Epifania di N. S.

**7 Ven**

S. Luciano, S. Raimondo

**8 Sab**

Battesimo del Signore

**9 Dom**

S. Giuliano martire, S. Alessia

02

**10 Lun**

S. Aldo eremita

**11 Mar**

S. Iginio Papa

**12 Mer**

S. Modesto

**13 Gio**

S. Ilario

**14 Ven**

S. Felice martire

**15 Sab**

S. Mauro Abate, S. Ida

**16 Dom**

S. Marcello Papa



2022

# Gennaio

## Spaghettoni al ragù di triglie con finocchietto

Chef *Claudio Napoletano*

360g di spaghettoni Leonessa, 4 triglie da 150g circa, 50g di concentrato di pomodoro, 50g di carota, 50g di sedano, 10g di finocchietto, 2 spicchi di aglio, olio Evo qb, sale.

Squamo, pulisco e sfiletto le triglie avendo cura di conservare la parte più bella dei filetti. In una pentola faccio rosolare aglio, sedano, carote, finocchietto, teste e lisce delle triglie, lascio rosolare, unisco il concentrato e copro con acqua, faccio cuocere 30 minuti. Quando il ragù è pronto lo filtro e porto alla densità desiderata. Faccio cuocere la pasta in abbondante acqua, scolo al dente e completo la cottura in padella con la salsa. In un padellino antiaderente scotto i filetti di triglia. Procedo ad impiattare completando con i filetti scottati, il ragù ed il finocchietto.

### Abbinamento vino

**Cilento Rosso DOP 2020** - Vino rosso creato con uve Aglianico, Barbera, Piediroso e Primitivo. Dalla terra al mare e non solo: antiche tradizioni, colture ancestrali e luoghi da scoprire. Come i suoi vini, che conquistano per i profumi, la complessità e, al contempo, la piacevolezza di beva: fresca, intensa, persistente.

03

**17 Lun**

S. Antonio Abate, S. Alba, S. Nadia, S. Iolanda

**18 Mar**

S. Liberata

**19 Mer**

S. Mario martire

**20 Gio**

S. Sebastiano

**21 Ven**

S. Agnese

**22 Sab**

S. Vincenzo martire

**23 Dom**

S. Emerenziana, S. Armando

04

**24 Lun**

S. Francesco di Sales

**25 Mar**

Conversione di S. Paolo, S. Savino, S. Sabino

**26 Mer**

SS. Tito e Timoteo

**27 Gio**

S. Angela Merici

**28 Ven**

S. Tommaso d'Aquino, S. Valerio

**29 Sab**

S. Costanzo

**30 Dom**

S. Martina

05

**31 Lun**

S. Giovanni Bosco

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
 tel +39 081 8269357  
[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)



05

1 Mar  
S. Verdiana2 Mer  
Pres. del Signore

Candelora

3 Gio  
S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia4 Ven  
S. Gilberto5 Sab  
S. Agata6 Dom  
S. Paolo Miki

06

7 Lun  
S. Teodoro martire8 Mar  
S. Girolamo Em.9 Mer  
S. Apollonia10 Gio  
S. Arnaldo, S. Scolastica11 Ven  
B. V. di Lourdes, S. Dante12 Sab  
S. Eulalia13 Dom  
S. Maura

07

14 Lun  
S. Valentino martire

Festa degli innamorati

15 Mar  
S. Faustino16 Mer  
S. Giuliana vergine2022  
FebbraioTriilli di Vallesaccarda con genovese  
di tonno

Chef Erminia Cuomo Antonio Balestrieri

400g di Triilli di Vallesaccarda, 500g di filetto di tonno pinna  
gialla, 1 kg di cipolla ramata di Montoro, 1 costa di sedano,  
1 bella carota, olio extravergine d'oliva Dop colline  
salernitane qb, prezzemolo e sale q.b.

In una capiente pentola verso 2 dl di olio e lascio soffriggere il sedano e le carote tritati per qualche minuto. Aggiungo poi le cipolle tagliate finemente e lascio che si dorino; faccio appassire per una ventina di minuti, girando di tanto in tanto. A questo punto, inserisco quasi tutto il tonno rosso tagliato a pezzetti, e faccio cuocere per circa 2 ore, avendo cura di lasciare una piccola parte di tonno rosso crudo per la decorazione finale. Regolo di sale e spengo. Da parte cuocio la pasta in abbondante acqua salta, la scolo al dente e la manteco nella genovese di tonno. Servo decorando con tonno crudo e prezzemolo.

## Abbinamento vino

**Irpinia Rosato DOP 2020** - ottenuto da spremitura soffice di uve Aglianico in Irpinia, terra di genovese e di Trilli. Colore ammaliante, fresco, fruttato, con aromi di fiori e frutti rossi ed gusto secco, morbido, di grande intensità ed equilibrio.

17 Gio  
S. Donato martire18 Ven  
S. Simone vescovo19 Sab  
S. Mansueto, S. Tullio20 Dom  
S. Silvano, S. Eleuterio

08

21 Lun  
S. Pier Damiani, S. Eleonora22 Mar  
S. Margherita23 Mer  
S. Renzo24 Gio  
S. Edilberto Re, S. Mattia25 Ven  
S. Cesario, S. Vittorino26 Sab  
S. Romeo27 Dom  
S. Leandro

09

28 Lun  
S. Romano abate

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
 tel +39 081 8269357  
 www.pastaleonesa.it



09

**1** MarS. Albino, S. Alba, S. Ugo *Martedì Grasso***2** MerS. Basileo martire *Le Ceneri***3** Gio

S. Cunegonda

**4** Ven

S. Casimiro, S. Lucio

**5** Sab

S. Adriano

**6** DomS. Giordano, S. Marciano *I di Quaresima***7** Lun

S. Felicità, S. Perpetua

**8** MarS. Giovanni di Dio *Festa della Donna***9** Mer

S. Francesca R.

**10** Gio

S. Simplicio Papa

**11** Ven

S. Costantino

**12** Sab

S. Massimiliano

**13** DomS. Arrigo, S. Eufrosina *II di Quaresima***14** Lun

S. Matilde Regina

**15** Mar

S. Longino, S. Luisa

**16** Mer

S. Eriberto Vescovo

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681**San Giorgio a Cremano (Na)**

Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146

Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300

**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C

tel +39 081 8269357

www.pastaleonessa.it



2021

# Marzo

## Spaghetti alla chitarra con riccio di mare, broccoletti e gianduia

Chef *Ciro Sicignano*

280g Chitarra Leonessa, 100g polpa di riccio di mare, 500g broccoletti, 50g gianduia, olio extra vergine d'oliva q.b., 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino, 1 cipollotto novello, brodo vegetale q.b., prezzemolo q.b.

Preparo la crema di broccoletti facendoli ben rosolare in un fondo di cipollotto e olio, poi aggiungo del brodo vegetale fino a terminare la cottura. Quando i broccoletti sono ben cotti, avendo cura di mettere da parte qualche cimetta per la decorazione finale, li frullo e li passo al setaccio in modo da ottenere una crema bella liscia. Da parte in una capiente padella faccio soffriggere l'aglio, un gambo di prezzemolo e una rondella di peperoncino con un filo d'olio. Appena l'aglio inizia ad imbianchire tolgo il tutto ed aggiungo un mestolo di brodo vegetale. Cuocio la pasta in abbondante acqua salata, la scolo al dente e la manteco nella padella aggiungendo la polpa di riccio e un filo d'olio. Dispongo la crema di broccoletti a specchio nel piatto, adagio sopra il nido di spaghetti e decoro con i broccoletti, il prezzemolo e le lamelle di gianduia.

### Abbinamento vino

**Vermentino di Gallura DOCG 2018** - un vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Ha un bouquet complesso, di particolare finezza. Al gusto si presenta ampio, vellutato, con grandissima persistenza, da accompagnare ai grandi prodotti del mare.

**17** Gio

S. Patrizio

**18** Ven

S. Salvatore, S. Cirillo

**19** Sab

S. Giuseppe

**20** DomS. Alessandra martire, S. Claudia *III di Quaresima***21** Lun

S. Benedetto

**22** Mar

S. Lea

**23** Mer

S. Turibio di M.

**24** Gio

S. Romolo

**25** Ven

Annunc. del Signore

**26** Sab

S. Teodoro, S. Romolo, S. Emanuele

**27** Dom

S. Augusto

**28** Lun

S. Sisto III Papa

**29** Mar

S. Secondo martire

**30** Mer

S. Amedeo

**31** Gio

S. Beniamino Martire



13

**1 Ven**

S. Ugo Vescovo



**2 Sab**

S. Francesco di Paola

**3 Dom**

S. Riccardo vescovo

V di Quaresima

14

**4 Lun**

S. Isidoro Vescovo

**5 Mar**

S. Vincenzo Ferrer

**6 Mer**

S. Guglielmo, S. Diogene

**7 Gio**

S. Ermanno

**8 Ven**

S. Alberto Dionigi, S. Walter

**9 Sab**

S. Maria Cleofe



**10 Dom**

S. Terenzio martire

Le Palme

15

**11 Lun**

S. Stanislao Vescovo

**12 Mar**

S. Giulio Papa

**13 Mer**

S. Martino Papa, S. Ida

**14 Gio**

S. Abbondio

**15 Ven**

S. Annibale

**16 Sab**

S. Lamberto



## 2022 Aprile

### Gnocchi ripieni di mozzarella, pomodoro "pizzutello" bio e pesto di Basilico

Chef Claudio Napoletano

800g gnocchi ripieni di mozzarella, 500g di pomodori  
"pizzutello" bio, 150g di basilico, 150g di Olio Evo, 30g di  
pinoli tostati, 30g di grana padano, 30g di burro, 4 foglie di  
basilico, 1 spicchio d'aglio, sale e pepe.

In un pentolino faccio soffriggere mezzo spicchio d'aglio tagliato  
finemente in 50g di olio. Appena inizia ad imbiancire aggiungo  
i pomodori tagliati a metà e lascio cuocere per una decina di  
minuti, regolo di sale e frullo il tutto. Da parte preparo il pesto  
frullando il basilico, il restante aglio, i pinoli tostati ed il formaggio  
avendo cura di non far ossidare il basilico. In una padella scioglio  
il burro con due foglie di basilico. Cuocio per due minuti gli  
gnocchi in abbondante acqua salata, li scolo e li manteco nel  
burro aggiungendo un pò di formaggio fuori dal fuoco. Servo  
disponendo gli gnocchi in fila, salso con il fondo della padella il  
pomodoro e completo con gocce di pesto e basilico fresco.

#### Abbinamento vino

**Cinque Terre DOP 2018** - dalla Liguria, prodotto solo in alcuni  
comuni della provincia di La Spezia. Luoghi mozzafiato, dove le  
vigne si arrampicano su terrazzamenti a strapiombo sul mare. Vino  
dal piacevolissimo sorso, sapido, con profumi fiori freschi e intense  
erbe mediterranee.

**17 Dom**

S. Aniceto Papa

Pasqua di Resurrezione

**18 Lun**

S. Galdino Vescovo

Lunedì dell'Angelo

16

**19 Mar**

S. Ermogene martire

**20 Mer**

S. Adalgisa vergine, S. Sara

**21 Gio**

S. Anselmo, S. Silvio

**22 Ven**

S. Caio

**23 Sab**

S. Giorgio martire, Venilde



**24 Dom**

S. Fedele, S. Gastone

Domenica in Albis

**25 Lun**

S. Marco evangelista

Anniv. della Liberazione

17

**26 Mar**

S. Cleto, S. Marcellino m.

**27 Mer**

S. Zita

**28 Gio**

S. Valeria, S. Pietro Chanel

**29 Ven**

S. Caterina da Siena

**30 Sab**

S. Pio V Papa, S. Mariano



**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
www.pastaleonesa.it





## 2022 Maggio

### Chicche di patate alla Nannarella

Chef Erminia Cuomo Antonio Balestrieri

800g di Chicche di patate, 500g di ventresca pesce spada affumicato, 200g di polpa di pomodorini del "piennolo", 30g di pinoli, 30 g di uva passa, un mazzetto di rucola, 1 spicchio d'aglio, peperoncino, olio extravergine Dop Colline Salernitane q.b., sale.

In una capiente padella faccio soffriggere l'aglio ed il peperoncino nell'olio. Appena inizia ad imbiondire unisco la polpa dei pomodorini, i pinoli, l'uvetta e il pesce spada tagliato a dadini e lascio cuocere a fuoco vivo per circa 10 minuti. Da parte cuocio le chicche in abbondante acqua salata, appena iniziano ad affiorare le scolo e le unisco al sugo in padella aggiungendo la rucola e manteco il tutto. Servo decorando con foglie di rucola.

#### Abbinamento vino

Salina bianco IGP 2020 - profumi e anima mediterranei, frutta esotica, fiori freschi e erbe aromatiche. Nasce da suolo vulcanico in un luogo straordinario: bocca fresca, sapida, persistente e di grande personalità.

17	<b>1 Dom</b>	S. Giuseppe artigiano	<i>Festa dei Lavoratori</i>
18	<b>2 Lun</b>	S. Cesare, S. Atanasio	
	<b>3 Mar</b>	S. Filippo, S. Giacomo	
	<b>4 Mer</b>	S. Silvano, S. Nereo	
	<b>5 Gio</b>	S. Pellegrino martire	
	<b>6 Ven</b>	S. Giuditta martire	
	<b>7 Sab</b>	S. Flavia, S. Fulvio	
	<b>8 Dom</b>	S. Vittore	<i>Festa della Mamma</i>
19	<b>9 Lun</b>	S. Gregorio V	
	<b>10 Mar</b>	S. Antonino, S. Cataldo	
	<b>11 Mer</b>	S. Fabio martire	
	<b>12 Gio</b>	S. Rossana	
	<b>13 Ven</b>	S. Emma	
	<b>14 Sab</b>	S. Mattia Apostolo	
	<b>15 Dom</b>	S. Torquato, S. Achille	
	<b>16 Lun</b>	S. Ubaldo Vescovo	

20	<b>17 Mar</b>	S. Pasquale Baylon	
	<b>18 Mer</b>	S. Giovanni I Papa	
	<b>19 Gio</b>	S. Pietro di M.	
	<b>20 Ven</b>	S. Bernardino da S.	
	<b>21 Sab</b>	S. Vittorio martire	
	<b>22 Dom</b>	S. Rita da Cascia	
	<b>23 Lun</b>	S. Desiderio Vescovo	
21	<b>24 Mar</b>	B. V. Maria Ausiliatrice	
	<b>25 Mer</b>	S. Gregorio VII Papa	
	<b>26 Gio</b>	S. Filippo Neri	
	<b>27 Ven</b>	S. Agostino	
	<b>28 Sab</b>	S. Emilio martire, S. Ercole	
	<b>29 Dom</b>	S. Massimino vescovo	<i>Ascensione del Signore</i>
	<b>30 Lun</b>	S. Felice I Papa, S. Ferdinando	
22	<b>31 Mar</b>	Visitaz. B. V. Maria	

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
www.pastaleonesa.it



**1** Mer

S. Giustino martire

**2** Gio

S. Marcellino

Festa della repubblica

**3** Ven

S. Carlo L. List

**4** Sab

S. Quirino Vescovo

**5** Dom

S. Bonifacio Vescovo

Pentecoste

**6** Lun

S. Norberto Vescovo

**7** Mar

S. Roberto Vescovo

**8** Mer

S. Medardo Vescovo

**9** Gio

S. Primo, S. Efreem

**10** Ven

S. Diana, S. Marcella

**11** Sab

S. Barnaba Apostolo

**12** Dom

S. Guido, S. Onofrio

SS. Trinità

**13** Lun

S. Antonio da Padova

**14** Mar

S. Eliseo

**15** Mer

S. Germana, S. Vito

**16** Gio

S. Aureliano

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681**San Giorgio a Cremano (Na)**

Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146

Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300

**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C

tel +39 081 8269357

www.pastaleonessa.it



2022

# Giugno

## Maruzze cacio e pepe con cozze, pomodorino giallo e peperoncini verdi

Chef Claudio Napoletano

**320g Maruzze leonessa, 600g Cozze, 4 Peperoncini verdi di fiume, 500g Pomodorini gialli, 100g Pecorino romano, 100g Grana padano, 50g Burro, 50g Olio evo, Sale, Pepe.**

Inizio preparando la salsa al pomodorino giallo facendo soffriggere in una padella uno spicchio di aglio con 20g di olio. Appena imbiondisce, aggiungo i pomodorini tagliati, un pizzico di sale e lascio cuocere per 6-7 min. Infine frullo e setaccio. Pulisco e lavo le cozze. Faccio imbiondire uno spicchio d'aglio con poco peperoncino, unisco le cozze, copro e le lascio aprire. Quindi le sguscio e le conservo con il liquido di cottura filtrato. Taglio i peperoncini a rondelle e li scotto in pochissimo olio. Calo le maruzze in acqua bollente poco salata e nel frattempo in una padella faccio sciogliere il burro con il pepe, aggiungendo un po' di acqua di cottura. Scolo la pasta, manteco il tutto unendo le cozze con una parte di liquido di cottura. Fuori dal fuoco incorporo pecorino e grana. Impiatto aiutandomi con una coppa pasta formo un cerchio di maruzze, aggiungo le cozze e le rondelle di peperoncino, condisco con la salsa cacio e pepe, tolgo lo stampino e completo con la salsa di pomodoro giallo.

### Abbinamento vino

**Lazio Civitella d'Agliano IGT 2017** - vino bianco di un giallo dorato intenso prodotto al confine tra Lazio ed Umbria, corposo, esprime un perfetto bouquet di aromi che va da profumi di frutta gialla, agrumi, bergamotto e fiori bianchi, chiudendo in morbidezza di sentori fragranti e di vaniglia, di miele. Al palato il vino è molto morbido, fresco, dal bel finale lungo e sapido a bilanciare la sensazione fruttata.

**17** Ven

S. Adolfo, S. Gregorio B.

**18** Sab

S. Marina, S. Marinella

**19** Dom

S. Gervasio, S. Romualdo Ab.

Corpus Domini

**20** Lun

S. Silverio Papa, S. Ettore

**21** Mar

S. Luigi Gonzaga

**22** Mer

S. Paolino da Nola

**23** Gio

S. Lanfranco Vescovo

**24** Ven

Natività di S. Giovanni Battista

**25** Sab

S. Guglielmo Ab.

**26** Dom

S. Vigilio Vescovo

**27** Lun

S. Cirillo d'Aless.

26

**28** Mar

S. Attilio

**29** Mer

SS. Pietro e Paolo

**30** Gio

Santi Protomartiri Romani

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681**San Giorgio a Cremano (Na)**

Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146

Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300

**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C

tel +39 081 8269357

www.pastaleonessa.it



26

**1 Ven**

S. Teobaldo eremita

**2 Sab**

S. Ottone

**3 Dom**

S. Tommaso Apostolo

27

**4 Lun**

S. Elisabetta, S. Rossella

**5 Mar**

S. Antonio M. Z.

**6 Mer**

S. Maria Goretti

**7 Gio**

S. Edda, S. Claudio

**8 Ven**

S. Adriano, S. Priscilla

**9 Sab**

S. Armando, S. Letizia

**10 Dom**

S. Felicità, S. Silvana

28

**11 Lun**

S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio

**12 Mar**

S. Fortunato martire

**13 Mer**

S. Enrico Imp.

**14 Gio**

S. Camillo de Lellis

**15 Ven**

S. Bonaventura

**16 Sab**

N. S. del Carmelo



## 2022 Luglio

### Troccoli verdi con vongole, foglie di capperi e zeste di limone sfusato amalfitano

Chef Erminia Cuomo Antonio Balestrieri

500g Troccoli freschi al prezzemolo, 600g di Vongole,  
100g foglie di capperi, olio extravergine di oliva Dop Colline  
Salernitane q.b., prezzemolo, 1 calice vino Furore bianco,  
1 limone sfusato amalfitano, 1 spicchio di Aglio,  
Pepe nero, Sale.

In una casseruola faccio soffriggere nell'olio due spicchi d'aglio  
in camicia ed il prezzemolo. Appena l'aglio inizia ad imbiondire  
aggiungo le vongole, copro e lascio cuocere fino a quando le  
vongole saranno aperte. Ne sguscio una metà, filtro il liquido di  
cottura e metto nuovamente il tutto nella casseruola. Cuocio  
in abbondante acqua salata i troccoli. Quando la pasta è quasi  
pronta aggiungo alle vongole un pò di vino bianco, le foglie di  
capperi, la scorza ed il succo di 1/2 limone e lascio cuocere per  
un paio di minuti a fuoco medio. Scolo i troccoli al dente e li  
manteco nella casseruola. Servo decorando con zeste di limone  
e pepe nero.

#### Abbinamento vino

**Capri DOC 2019** - proviene dalla splendida Isola di Capri, compo-  
sto da un sapiente assemblaggio di varietà autoctone campane, da  
sempre coltivate nelle piccole isole dell'arcipelago campano: Greco,  
Falanghina e Biancolella. È un bianco solare, mediterraneo e mari-  
no, pura espressione delle magiche atmosfere di questa perla del  
Mediterraneo.

**17 Dom**

S. Alessio Conf., S. Tiziana

29

**18 Lun**

S. Calogero, S. Federico V.

**19 Mar**

S. Giusta, S. Simmaco

**20 Mer**

S. Margherita, S. Elia Prof.

**21 Gio**

S. Lorenzo da B.

**22 Ven**

S. Maria Maddalena

**23 Sab**

S. Brigida

**24 Dom**

S. Cristina

**25 Lun**

S. Giacomo Apostolo

30

**26 Mar**

SS. Anna e Gioacchino

**27 Mer**

S. Lilians, S. Aurelio

**28 Gio**

S. Nazzario, S. Innocenzo

**29 Ven**

S. Marta

**30 Sab**

S. Pietro Crisologo

**31 Dom**

S. Ignazio di Loyola

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
www.pastaleoneessa.it





# 2022 Agosto

## Penne rigate all'insalata di pomodoro arrosto, fagiolini, gamberi rossi, burrata e basilico

Chef *Ciro Sicignano*

240g penne rigate Leonessa, 400g pomodori datterino,  
100g fagiolini, 8 gamberi rossi, 100g burrata, 100g basilico,  
sale q.b., olio extravergine d'oliva q.b.

Taglio i pomodorini in due, li condisco con sale, olio e basilico ed una metà li cuocio in forno a 220°C per 6-7 min., li passo quindi al setaccio in modo tale da ottenere la polpa senza schiacciare i semi. L'altra metà li cuocio su una piastra rovente e li tengo da parte. Poi sbollento il basilico in acqua salata, lo scolo in acqua e ghiaccio. Una volta freddo lo strizzo e lo frullo aggiungendo un filo d'olio evo e lo setaccio. Per la crema di burrata, mi servo del cuore della burrata, che frullo e setaccio. Una volta pronte e raffreddate le tre salse le verso in un biberon. Pulisco e privo del budello i gamberi, li condisco con sale, olio e pepe. Cuocio in abbondante acqua salata le pennette e i fagiolini. Li scolo in una teglia e li condisco con un filo d'olio. Inserisco i fagiolini nelle pennette. Su un piatto, con l'aiuto del biberon, predispongo le salse vi adagio le pennette ripiene ed i gamberi, aggiungo un filo di olio e sale. Decoro il tutto con cimette di basilico.

### Abbinamento vino

**Franciacorta Satén DOCG extra brut** - un grande spumante della tradizione Italiana, elaborato in Lombardia. Il termine satén ne indica una versione più "setosa" di cui ammirarne il brillante aspetto, le note floreali e fruttate fresche, un'effervescenza elegantissima è un gusto avvolgente, pieno, freschissimo.

31	1 Lun	S. Alfonso
31	2 Mar	S. Eusebio, S. Gustavo
	3 Mer	S. Lidia
	4 Gio	S. Nicodemo, S. Giovanni M. V.
	5 Ven	S. Osvaldo
	6 Sab	Trasfigurazione di N. S.
	7 Dom	S. Gaetano da T.
	8 Lun	S. Domenico Conf.
32	9 Mar	S. Romano, S. Fermo
	10 Mer	S. Lorenzo martire
	11 Gio	S. Chiara
	12 Ven	S. Giuliano, S. Euplio
	13 Sab	S. Ippolito, S. Ponziano, S. Filomena
	14 Dom	S. Alfredo
	15 Lun	Assunzione di Maria Vergine <i>Ferragosto</i>
33	16 Mar	S. Rocco, S. Serena

	17 Mer	S. Giacinto
	18 Gio	S. Elena Imp.
	19 Ven	S. Ludovico, S. Italo, S. Sara
	20 Sab	S. Bernardo Abate
	21 Dom	S. Pio X Papa
34	22 Lun	S. Maria Regina
	23 Mar	S. Rosa da Lima
	24 Mer	S. Bartolomeo Apostolo
	25 Gio	S. Ludovico
	26 Ven	S. Alessandro martire
	27 Sab	S. Monica, S. Anita
	28 Dom	S. Agostino
35	29 Lun	Martirio S. Giovanni Batt.
	30 Mar	S. Faustina, S. Rosa, S. Tecla
	31 Mer	S. Aristide martire

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
www.pastaleonessa.it



35

**1** Gio  
S. Egidio Abate

**2** Ven  
S. Elpidio Vescovo

**3** Sab  
S. Gregorio M.

**4** Dom  
S. Rosalia

36

**5** Lun  
S. Vittorino Vescovo

**6** Mar  
S. Petronio, S. Umberto

**7** Mer  
S. Regina

**8** Gio  
Natività B. V. Maria

**9** Ven  
S. Sergio Papa

**10** Sab  
S. Nicola da Tolentino

**11** Dom  
S. Diomede martire

37

**12** Lun  
SS. Nome di Maria, S. Guido

**13** Mar  
S. Maurilio, S. Giovanni Cris.

**14** Mer  
Esaltazione S. Croce

**15** Gio  
B. V. Maria Addolorata

**16** Ven  
SS. Cornelio e Cipriano



2022

# Settembre

Pasta mista mantecata al pesto di rucola  
su carpaccio di gamberi rosa

*Chef Claudio Napoletano*

320g pasta mista Leonesa, pesto di rucola, 600g gamberi bianchi, 150g di olio Evo, sale pepe qb. Per il pesto: 300g di rucola, 200g di olio Evo, 60g di grana padano, 20g di Pecorino romano, 15g pinoli tostiti, 15g gherigli di noce, sale e pepe.

Sguscio i gamberi, li privo del budello, li taglio a metà per la lunghezza e li insaporisco con un filo d'olio ed un pizzico di sale e pepe. Formo dei carpacci rotondi di 12/14 cm usando carta da forno e ring d'acciaio, tengo da parte. Faccio rosolare in 100g di olio i gusci e le teste dei gamberi per 5-6 minuti, infine frullo e setaccio il tutto. Da parte preparo il pesto frullando la rucola con tutti gli ingredienti, avendo cura di non far ossidare la rucola. Cuocio la pasta in abbondante acqua salata, nel frattempo in una padella scaldo un po' di olio con del pepe e acqua di cottura, vi manteco la pasta e lontano dal fuoco unisco il pesto. Servo adagiando il carpaccio nel piatto, poi con un coppa pasta più piccolo del carpaccio procedo ad impiattare la pasta, guarnendo con la salsa ai gamberi e rucola fresca.

#### Abbinamento vino

**Salento Negramaro IGP 2019** - vino della grande Puglia, rosso fresco, fruttato e simbolo della terra salentina, vinificato e affinato in acciaio. Dal sorso vellutato, ricco e succoso, esprime fragranti aromi di macchia mediterranea, piccoli frutti a bacca scura e leggeri ricordi marini.

**17** Sab  
S. Roberto Bellarmino

**18** Dom  
S. Sofia martire

38 **19** Lun  
S. Gennaro Vescovo

**20** Mar  
S. Eustachio, S. Candida

**21** Mer  
S. Matteo Apostolo

**22** Gio  
S. Maurizio martire

**23** Ven  
S. Pio da Pietrelcina

**24** Sab  
S. Pacifico

**25** Dom  
S. Aurelia

39 **26** Lun  
SS. Cosma e Damiano

**27** Mar  
S. Vincenzo de'Paoli

**28** Mer  
S. Venceslao martire

**29** Gio  
SS. Michele, Gabriele e Raffaele

**30** Ven  
S. Girolamo

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
www.pastaleonesa.it



39

**1** Sab

S. Teresa del Bambin Gesù

**2** Dom

SS. Angeli Custodi

Festa dei Nonni

**3** Lun

S. Gerardo Abate



40

**4** Mar

S. Francesco d'Assisi

**5** Mer

S. Placido martire

**6** Gio

S. Bruno Abate

**7** Ven

N. S. del Rosario

**8** Sab

S. Brigida

**9** Dom

S. Dionigi, S. Ferruccio

**10** Lun

S. Daniele

41

**11** Mar

S. Firmino Vescovo

**12** Mer

S. Serafino

**13** Gio

S. Edoardo Re

**14** Ven

S. Callisto I Papa, S. Fortuna

**15** Sab

S. Teresa d'Avila

**16** Dom

S. Edvige, S. Margherita

**2022  
Ottobre****Riccioli al ragù di cernia bianca, zucca,  
cime di rapa e peperoncino**Chef *Ciro Sicignano***320g Riccioli Leonessa, 1 kg cernia bianca, 500g di zucca,  
200g cime di rapa, 1 peperoncino, 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla  
dorata, 1 costa di sedano, 2 carote, brodo vegetale q.b.,  
prezzemolo q.b., olio extra vergine d'oliva q. b.**

In una pentola faccio soffriggere l'aglio, la cipolla, il sedano e le carote con un filo d'olio. Appena inizia ad imbiancire tolgo l'aglio, aggiungo le lische di cernia e le faccio rosolare bene, copro con acqua e ghiaccio e lascio cuocere per circa 20 min. Nel frattempo taglio il pesce a brunoise e lo faccio rosolare in una padella con un fondo d'aglio, brunoise di zucca e le cimette di rapa. Quando il pesce è ben rosolato aggiungo il brodo che ho preparato precedentemente, dopo averlo filtrato.

Da parte preparo un fondo di cipollotto e olio, rosolo per bene la zucca e aggiungo brodo vegetale fino a terminare la cottura. Quando la zucca è ben cotta, frullo tutto e passo al setaccio in modo da ottenere una crema bella liscia. Cuocio la pasta in abbondante acqua salata, la scolo e continuo la cottura in padella nel fondo di polpa di Cernia. A cottura terminata manteco con un filo d'olio e brunoise di pesce crudo. Impiatto disponendo la crema di zucca a specchio nel piatto, adagio sopra i riccioli e la polpa di pesce utilizzata in cottura. Salso con il fondo della mantecatura della pasta. Decoro il piatto utilizzando delle piccole cimette di rapa sbollentate in acqua e olio al peperoncino.

**Abbinamento vino**

**Terre di Cosenza DOP Pollino 2019** - è un vino rosso prodotto in provincia di Cosenza da uve del vitigno autoctono Magliocco. Si tratta di una espressione di grande tipicità territoriale, che grazie a una vinificazione esclusivamente in acciaio, conserva un profilo varietale che mette in luce le migliori caratteristiche di quest'antica uva del nostro sud. Schietto e diretto, unisce a un frutto maturo le note fresche e marine tipiche della terra d'origine.

**17** Lun

S. Rodolfo, S. Ignazio d'Antiochia



42

**18** Mar

S. Luca Evangelista

**19** Mer

S. Isacco martire, S. Laura

**20** Gio

S. Irene

**21** Ven

S. Orsola

**22** Sab

S. Donato V., S. Giovanni Paolo II

**23** Dom

S. Giovanni da Capestrano

**24** Lun

S. Antonio Maria Claret Vescovo

43

**25** Mar

S. Crispino, S. Daria

**26** Mer

S. Evaristo Papa

**27** Gio

S. Fiorenzo Vescovo

**28** Ven

S. Simone

**29** Sab

S. Ermelinda, S. Massimiliano

**30** Dom

S. Germano Vescovo

**31** Lun

S. Lucilla, S. Quintino

Halloween

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
www.pastaleonessa.it



**1 Mar**

Tutti i Santi



**2 Mer**

Commemorazione dei Defunti

**3 Gio**

S. Martino, S. Silvia

**4 Ven**

S. Carlo Borromeo

**5 Sab**

S. Zaccaria

**6 Dom**

S. Leonardo Abate

**7 Lun**

S. Ernesto Abate

**8 Mar**

S. Goffredo Vescovo



**9 Mer**

S. Oreste, S. Omella

**10 Gio**

S. Leone Magno

**11 Ven**

S. Martino di Tours

**12 Sab**

S. Renato martire, S. Elsa

**13 Dom**

S. Diego, S. Omobono

**14 Lun**

S. Giocondo di Bologna

**15 Mar**

S. Alberto m., S. Arturo

**16 Mer**

S. Margherita di S.



2022

# Novembre

## Linguine alla colatura tradizionale di alici secondo Erminia

Chef Erminia Cuomo Antonio Balestrieri

360g di linguine Leonessa, 10 olive di Gaeta, 5 olive verdi dolci, 6 gherigli di noci, 1 cucchiaio di capperi dissalati, 1 dl olio extra-vergine d'oliva Dop Colline Salernitane, 4 pomodori secchi, 2 cucchiaini colatura di alici, 6 filetti di alici in olio extravergine, 1/2 spicchio d'aglio, peperoncino q.b., succo di limone sfusato amalfitano q.b.

Snocciolo le olive e le metto nel bicchiere del mixer. Unisco la metà dei pomodori secchi, dei filetti di alici e delle noci e frullo il tutto. Aggiungo la colatura, una spruzzatina di limone e frullo il tutto ancora per qualche secondo. Metto il composto in una terrina e tengo da parte. Cuocio le linguine in abbondante acqua poco salata. Le scolo al dente e le mescolo nella terrina con il sughetto, avendo cura di diluirlo eventualmente con un po' d'acqua di cottura della pasta. Servo decorando come da foto.

### Abbinamento vino

Costa D'Amalfi DOP 2019 Furore bianco - Freschezza, intensità, profumi di fiori bianchi, di erbe aromatiche e agrumi, un vino che evoca gli scenari della Costa D'Amalfi e esprime al gusto il meraviglioso potenziale vinicolo di questa terra.

**17 Gio**

S. Elisabetta

**18 Ven**

S. Oddone Abate

**19 Sab**

S. Fausto martire

**20 Dom**

S. Benigno

**21 Lun**

Presentazione B. V. Maria

**22 Mar**

S. Cecilia martire

**23 Mer**

S. Clemente Papa



**24 Gio**

Cristo Re, S. Flora

**25 Ven**

S. Caterina d'Aless.

**26 Sab**

S. Corrado Vescovo

**27 Dom**

S. Virgilio, S. Massimo

I di Avvento

**28 Lun**

S. Lucio, S. Giacomo Franc.

**29 Mar**

S. Saturnino martire

**30 Mer**

S. Andrea Apostolo



**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
www.pastaleonessa.it



48

1 Gio  
S. Ansano

2 Ven  
S. Savino, S. Bibiana

3 Sab  
S. Francesco Saverio

4 Dom  
S. Barbara *II di Avvento*

49

5 Lun  
S. Giulio martire

6 Mar  
S. Nicola Vescovo

7 Mer  
S. Ambrogio Vescovo

8 Gio  
Immacolata Concezione

9 Ven  
S. Siro

10 Sab  
B. V. Maria di Loreto

11 Dom  
S. Damaso I Papa *III di Avvento*

50

12 Lun  
S. Amalia, S. Giovanna F.

13 Mar  
S. Lucia

14 Mer  
S. Giovanni della Croce

15 Gio  
S. Valeriano

16 Ven  
S. Albina



# 2022 Dicembre

Tagliolini di grano duro al tartufo nero  
e crudo di scampi  
Chef *Ciro Sicignano*

500g tagliolini freschi all'uovo, 4 bei scampi,  
40g tartufo nero, 100g burro, 60g parmigiano reggiano,  
1 spicchio d'aglio, 1 foglia di alloro, brodo vegetale q.b.,  
olio extra vergine di oliva q.b., pepe nero q.b., sale q.b.

Inizio tagliando a lamelle il tartufo, avendo cura di mettere da parte le lamelle più belle per la decorazione finale. In una capiente padella faccio soffriggere l'aglio, l'alloro e le lamelle di tartufo, con un filo d'olio. Appena l'aglio inizia ad imbiondire, lo tolgo insieme all'alloro ed aggiungo un mestolo di brodo vegetale. Sguscio gli scampi, li taglio in due di lungo privandoli del budello e li condisco con sale, olio e pepe nero. Cuocio la pasta in abbondante acqua salata, la scolo e la manteco in padella aggiungendo tocchetti di burro e il parmigiano grattugiato. Servo adagiando gli scampi sui nidi di tagliolini e decoro con le lamelle di tartufo.

### Abbinamento vino

Langhe riesling DOP 2020 - dal Piemonte, terra di grandi rossi, un vino sorprendente per aroma, intensità gustativa, lunghissimo finale. Creato con una delle uve bianche più affascinanti del pianeta, che nelle Langhe pare abbia trovato il terreno per esprimersi e creare abbinamenti più coraggiosi ed emozionati.

17 Sab  
S. Lazzaro, S. Olimpia

18 Dom  
S. Graziano vescovo *IV di Avvento*

51

19 Lun  
S. Dario, S. Fausta

20 Mar  
S. Liberato martire

21 Mer  
S. Pietro Canisio

22 Gio  
S. Francesca Cabrini

23 Ven  
S. Vittoria

24 Sab  
S. Delfino, S. Adele

25 Dom  
Natale del Signore

52

26 Lun  
S. Stefano protomartire

27 Mar  
S. Giovanni Apostolo, S. Rachele

28 Mer  
SS. Martiri Innocenti, S. Iolanda

29 Gio  
S. Tommaso Becket

30 Ven  
S. Eugenio Vescovo

31 Sab  
S. Silvestro Papa

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107  
**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681  
**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146  
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300  
**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano, Lotto C  
tel +39 081 8269357  
www.pastaleonesa.it





**Claudio Napoletano**



**Ostaria Braceria**

Via Variante, ss18 Tirrenia Inferiore, 54  
84091 Battipaglia (SA)  
Tel +39 0828 380203  
info@commerciotel.it

**LE RADICI "OSTARIA BRACERIA"**

La tradizione culinaria campana è espressa in modo elegante e concreto dallo chef Claudio Napoletano del ristorante Le Radici dell'Hotel Commercio di Battipaglia. Esperienza e creatività esprimono a pieno ogni sapore ed hanno conquistato in un sol colpo la famiglia Adinolfi, che come imprenditori hanno subito puntato ad abbinare all'atmosfera rilassante della propria location una brigata, che facesse grande attenzione alle materie prime. Del resto lo chef Claudio Napoletano vanta un bel viaggio tra realtà stellate della costiera amalfitana, dal Flauto di Pan a Ravello al Santa Caterina di Amalfi, fino ad approdare a Le Radici, per firmare nuovi menù all'insegna della tradizione campana. Al suo fianco lo chef manager Matteo Sangiovanni, che annovera nella sua carriera esperienze con grandi realtà e continua il suo percorso di aggiornamento nei più importanti ristoranti d'Europa, compresi La Gavroche a Londra e Da Vittorio a Bergamo.

**Erminia Cuomo Antonio Balestrieri**



**Hostaria di Bacco**

Via G.B.Lama, 9  
84010 Furore (SA)  
Tel +39 089 830360  
info@baccofurore.it

**HOSTARIA DI BACCO**

"Mangiare è un'attività spirituale" all'Hostaria di Bacco a Furore, in terrazza sulla costiera amalfitana, la pensano così! E da questa filosofia aziendale sono partiti i primi passi negli anni '90 della famiglia Ferraioli, garantendo alla propria clientela un'esperienza sensoriale unica, degustando una cucina vera, genuina, ispirata al rispetto delle buone regole e alla scelta accurata degli ingredienti, legati al territorio e alla stagionalità. Con gesti semplici e sorrisi sinceri, si è riusciti a tramandare per generazioni un legame emozionale con i propri ospiti, conquistati da ricette e rivisitazioni di chi anima queste cucine da sempre: Erminia Cuomo, oggi seguita in prima linea dal nipote Antonio Balestrieri. Terra e mare si confondono nei piatti, in un'ambientazione sublime che profuma di tradizione e conquista gli sguardi, tra bontà nel piatto e sculture ed oggetti architettonici di artisti internazionali.

**Ciro Sicignano**



**Ristorante Lorelei**

Via Aniello Califano, 2  
80067 Sorrento (NA)  
Tel +39 081 19022620  
ristorante@loreleisorrento.com

**RISTORANTE LORELEI**

Sapori del Mediterraneo dal gusto contemporaneo, è il claim del ristorante stellato Lorelei di Sorrento, dello storico hotel a cinque stelle Lorelei Londres. Qui la cucina del territorio si compone dei prodotti d'eccellenza della regione con lo chef Ciro Sicignano, campano di origine, con il connubio tra tecnica, sapori e cultura. La sala ristorante è elegante e luminosa, resa accogliente e preziosa dai materiali pregiati e dai colori del mediterraneo. In terrazza sul mare, con il Vesuvio che dà il benvenuto imponente ed il meraviglioso panorama della penisola sorrentina. Gestì sicuri e conoscenza della materie prime, rendono unico ogni piatto del giovane cuoco napoletano, che vanta grandi Maestri nel suo percorso professionale: Vissani, Crippa e Cannavacciuolo.



Un progetto di famiglia, in continua evoluzione. Dalla braceria storica creata dal papà Michele Izzo e mamma Lucia, al ristorante stellato trasformato step by step dai tre figli Emanuele, Valerio e Maicol, rispettivamente sommelier, manager e chef. Continuo confronto e viaggi internazionali, hanno condotto ad una contaminazione

unica di questa realtà esclusiva al centro di Castellammare di Stabia. Unica anche la cantina, con una selezione di vini e champagne scelti tra etichette ricercate personalmente da Emanuele Izzo, sommelier professionista, degustatore ufficiale AIS, Maestro assaggiatore Onaf, assaggiatori di oli e dal 2014 delegato AIS penisola sorrentina / Capri, il più giovane nel suo ruolo. Gestisce la cantina di Piazzetta Milù, viaggiando in Italia e in Europa in visita ai grandi produttori e collezionando vini da tutto il mondo. Sommelier dell'anno 2018 in Campania per Il Mattino, Miglior sommelier d'Italia 2019 per Identità Golose, tra i 35 best under35 d'Italia per il Gambero Rosso, tra i 15 sommelier più apprezzati dalla critica gastronomica italiana.

**EMANUELE IZZO, SOMMELIER**

Delegato AIS Penisola Sorrentina e Capri.  
Degustatore Ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier  
**Piazzetta Milù**  
Corso A. De Gasperi, 23  
80053 Castellammare di Stabia (NA)  
Tel +39 081 8715779  
piazzettamilu@gmail.com

**Pastificio Artigianale Leonessa**

**Cercola (Na)** Via Don Minzoni, 231  
tel +39 081 5551107

**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268  
tel +39 081 7333681

**San Giorgio a Cremano (Na)**  
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146

Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio)  
tel +39 081 488300

**Nola (Na) Pastabar** Interporto Campano,  
Lotto C

tel +39 081 8269357  
www.pastaleonessa.it



[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)



Scarica qui la versione digitale  
del calendario Leonessa 2022

Download here the digital version  
of the Leonessa 2022 Calendar